

WIR SUCHEN UND FINDEN

Transparenzbericht 2020





unser credo.

Guter Kaffee für alle, der so nachhaltig wie möglich produziert und auf dem best-möglichen Handelsweg geliefert wird, sodass unsere Partner*innen, Kaffeefarmer*innen und wir gut davon leben können – so in etwa kann man HEILANDT in Worte fassen.

Das haben wir mit unserem letzten Transparenzbericht gezeigt und uns sehr gefreut, seit 2019 Teil von *The Pledge* (www.transparency.coffee) zu sein. Dies ist ein weltweiter Zusammenschluss von Kaffeeröstereien, die unsere Werte teilen. Es fühlt sich gut an den eingeschlagenen Weg gemeinsam weiter zu gehen.

Die große Neuigkeit vorweg: Wir haben die 95 % im Juni 2020 geknackt!

Das bedeutet, dass nun fast unser gesamtes Sortiment an Rohkaffee mehr als fair gehandelt ist.

Mit unserem Transparenzbericht für 2019/2020 legen wir euch den Weg zu unserer neuen Direct Trade Rate offen und geben euch wieder einen Einblick in die Abläufe unseres täglichen Schaffens.

Von der 10 Jahre währenden Suche nach Spezialitätenkaffees, den Menschen auf der ganzen Welt, die Kaffee, der unseren sozialen, nachhaltigen und qualitativen Ansprüchen gerecht wird, anbauen und aufbereiten, bis hin zum Rösterei- und Gastrobetrieb mit unserer Belegschaft hier in Köln.

Kaffee macht immer eine lange Reise. Um Situationen, Probleme, Entwicklungen und Gegebenheiten in den Ländern, in denen der Kaffee angebaut wird, einschätzen und besser verstehen zu können, müssen wir ihn auf seinem Weg zurückverfolgen.



Wir sind ein relativ kleines Unternehmen. Kontrolliertes und langsames Wachstum ist uns wichtig, um unabhängig zu bleiben und ein qualitativ hochwertiges, auf allen Ebenen nachhaltiges Produkt anbieten zu können. Das bedeutet aber auch, dass wir noch nicht die Kapazitäten haben, um regelmäßig in Anbaugebieten zu sein. Deshalb benötigen wir zuverlässige Partner*innen in den verschiedenen Ländern, um unsere Kaffees direkt handeln zu können.

Aber gelegentlich schaffen wir es auch, vor Ort zu sein. Im September 2019 besuchten unser Chefröster Phillip und Moritz, einer der drei Chefs, unseren Kaffee Scout Thomas in

Peru. Sie begaben sich auf eine Rundreise zu Farmen, mit denen wir zusammenarbeiten und lernten die Gegebenheiten des Kaffeeanbaus und neue Kaffeeproduzenten kennen.

Auch wenn wir es coronabedingt dieses Jahr nicht schaffen unsere Partner*innen zu besuchen, halten diese uns auf dem Laufenden. Sie geben uns Einblicke in ihren Alltag und schildern uns ihre Probleme aufgrund der Pandemie. Wir und die mit uns kooperierenden Kaffeefarmen hatten bisher großes Glück, dass noch keine Ernte wegen eines Lockdowns in den jeweiligen Ländern ausfallen musste und alle Kaffeelieferungen der letzten Monate verschifft werden konnten.

wertschätzung durch direkten handel.

Wir schätzen die Menschen, mit denen wir zusammenarbeiten und teilen die Freude an unserem gemeinsamen Produkt Kaffee. Dabei geht es uns um ein direktes Handelsmodell auf Augenhöhe und eine angemessene Preiskultur, die die Arbeit aller Beteiligten in der Handelskette würdigt und es ihnen ermöglicht, ein selbstbestimmtes Leben zu führen.

Grundvoraussetzungen hierfür sind konstante, langjährige Handelsbeziehungen und das Wahren der Unabhängigkeit von volatilen Märkten und Großkonzernen. Wir möchten genau wissen, woher und über wen wir unsere Rohkaffees beziehen. Dazu gehört es, Partner*innen zu finden, denen wir vertrauen und Kund*innen wie euch zu haben,



die wiederum uns ihr Vertrauen schenken. Fairtrade Siegel werdet ihr auf unseren Kaffees nicht finden und Bio Siegel nur gelegentlich, da wir unser eigenes **direct trade** Siegel definiert haben – vor allem, damit sich unsere Produzent*innen das Geld für teure Zertifizierungen sparen können und wir uns selbst Garantien schaffen, dass als „organic“ deklarierte Kaffees auch wirklich bio sind.

Geschmack hat für uns absolute Priorität. Bei all unseren Kaffees handelt es sich um Spezialitätenkaffees. Diese werden preislich hoch gehandelt und sind überwiegend handgepflückt. Für unsere Arabica-Röstungen verwenden wir ausschließlich Kaffees mit einer Mindestpunktzahl von 83 Punkten

Cupping Score nach der Einteilung der *Specialty Coffee Association* (SCA). Die SCA ist eine gemeinnützige Organisation, die Kaffeespezialisten weltweit vertritt, vom Produzenten bis zum Barista. Entwickelt wurde ein international anerkanntes Bewertungssystem für die Qualität von Rohkaffee, in dem der Kaffee physisch und sensorisch bewertet wird.

Während unser prozentualer Direct Trade Anteil Ende 2019 noch bei ca. 50 % lag, freuen wir uns sehr, dass wir seit Juni 2020 endlich 95 % unserer Rohkaffees direkt von den Kaffeefarmen beziehen. Die übrigen 5 % Rohkaffee kommen aus Restbeständen, die wir noch auf Lager haben.

Für die Kaffees, die unser direct trade Siegel tragen, garantieren wir die folgenden Standards:

Es gibt einen **direkten Kontakt zu den Kaffeefarmer*innen** oder es ist höchstens ein/e Partner*in unseres Vertrauens zwischengeschaltet.

Unsere Kaffeeproduzent*innen werden im Schnitt **mindestens 50 % über dem Fair Trade Preis** bezahlt und die Preise mit ihnen direkt verhandelt.

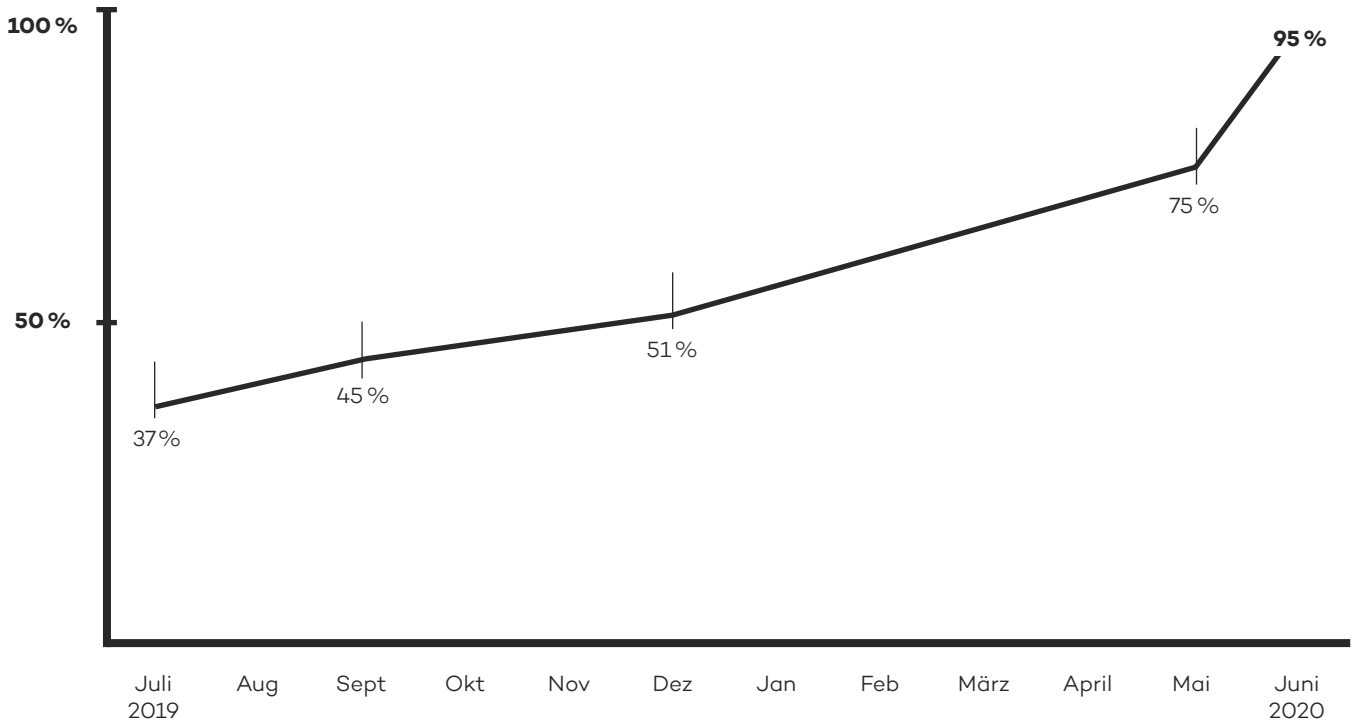
Wir schaffen **Transparenz** wie, wo und von wem der Kaffee produziert wurde.

Lange Handelsbeziehungen zu den Produzent*innen und qualitätsfördernde Maßnahmen auf den Plantagen sind unabdingbar, um diese nachhaltig durch das Vermitteln von Wissen und Equipment zu fördern.

Der Rohkaffee stammt von Farmer*innen, die sich **landwirtschaftlich nachhaltigen Praktiken** verpflichten und unseres Wissens nach gerechte Arbeitsbedingungen einhalten.



Direct Trade Quote



Entwicklung Direct Trade Quote Juli 2019 – Juni 2020





transparenz von den farmer*innen bis zu euch.

Jetzt mal wieder Butter bei die Fische und Zahlen auf den Tisch!

Die nachfolgenden Tabellen (ab Seite 8) geben euch einen Überblick über alle Kaffees, die wir 2019/2020 in unserem Sortiment hatten. Neben Angaben zu den Produzent*innen und den Importfirmen, findet ihr auch die Dauer der Zusammenarbeit, die Kaffeesorte sowie die zugehörige SCA Punktzahl. Des Weiteren wird durch die Tabellen verdeutlicht, wie viel wir gekauft haben, wie sich die Preise aufteilen und wie wir den Kaffee finanziert haben. Als Anhaltspunkt für euch hier die Info, dass der Fair Trade Preis 2020 für Arabica bei 1,60 USD/lb und für Robusta bei 1,05 USD/lb liegt.

Unser durchschnittlicher Einkaufspreis liegt somit für Arabica bei 2,90 USD/lb und für Robusta bei 1,61 USD/lb. Im Durchschnittspreis berücksichtigt ist die

jeweilige Einkaufsmenge pro Rohkaffeesorte. Vergleicht man diese Preise mit den Fair Trade Preisen, zahlen wir bei Arabica im Schnitt mindestens 80 % und bei Robusta 50 % mehr.

Beim Börsenpreis bzw. dem sogenannten **Marktpreis** berufen wir uns auf die Angaben der International Coffee Organisation.

Der **FOB** (*Free On Board*) Preis wird gezahlt, bevor der Kaffee auf das Schiff geladen wird. Er wird häufig auch als **RTO** (*Return To Origin*) Preis deklariert. Aus ihm geht jedoch noch nicht hervor, wie viel Geld die Kaffeeproduzent*innen am Ende wirklich erhalten. Denn nach der Ernte wird der Kaffee kleinerer Farmen häufig in sogenannten Mills aufbereitet und nicht auf der jeweiligen Farm. Dafür fallen natürlich auch noch Kosten an, sowie für Abfüllen und Verpacken



und den Transport zum Schiff. Deshalb versuchen wir, soweit es uns möglich ist, den genauen Preis, den wir den Produzent*innen zahlen (**Farm Gate Price**), zu recherchieren.

Die **Transportkosten ab Hafen** in Deutschland fallen zusätzlich für uns an und sind deshalb hier nicht gelistet, weil sie von uns gesondert getragen werden.

Die **Zahlungsmodalitäten** sind momentan noch recht divers. Die für die Kaffeefarmer*innen beste Variante ist : 60 % Vorschuss und 40 %, wenn unser Kaffee aufs Schiff geht. Das gibt den Produzent*innen die nötige Absicherung für die Planung der aktuellen Erntesaison. Für

uns ist dies natürlich die riskanteste Variante, da wir hauptanteilig für ca. 9 Monate das finanzielle Risiko tragen. So haben jedoch die Farmen genau zur richtigen Zeit, nämlich wenn der Kaffee geerntet wird, das nötige Geld, um Kosten zu decken und die Ernte qualitativ hochwertig durchführen zu können.

Bezahlung bei Teilabruf in Hamburg ist für uns die risikoärmste, aber nicht die nachhaltigste Variante, weil die Farmer*innen oder die Import-Firma in Vorleistung treten müssen. Wir kommen allerdings unserem Ziel, alles soweit wie möglich vorzufinanzieren, immer näher, damit die Kaffeefarm gesichert ihre Ernte planen kann.



ERNTE 2020

KAFFEE	PRODUZENT	Direct Trade Partner / Importeur	Handelsbeziehungen seit	Sorte / Varietät	Menge Rohkaffee (kg)	FOB Preis (USD/lb*)	Produzenten Preis (USD/lb*) (Farmgate)	Marktpreis (USD/lb*)	Zahlungsmodalitäten	SCA Punkte
México Robusta	Small Producer Lots / Kooperative ISMAM	ISMAM / RBCL / Heilandt	2018	Robusta natural	16.215	1,62	1,50	0,64	35% vor Ernte / 65% FOB	x
México Narciso Bolaños Mazateca / Finca Cano	Cano Familie (Raymundo, Severiando und deren Mutter)	Thomas Pingen (RBCL)	2018	Arabica washed	414	3,90	3,50	1,54	35% vor Ernte / 65% FOB	89
México Mixteca	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pingen (RBCL)	2018	Arabica washed	4.692	2,80	2,40	1,54	35% vor Ernte / 65% FOB	85
México Ozolotepec	Saul Gallardo	Thomas Pingen (RBCL)	2018	Arabica washed	345	3,90	3,50	1,54	35% vor Ernte / 65% FOB	87
México RTB	Salomon Perez	Thomas Pingen (RBCL)	2018	Arabica washed	1.242	2,20	2,10	1,54	35% vor Ernte / 65% FOB	83
México Oaxaca Blend	Alba Zaragoza Pacheco, Isabel Pacheco, Máximo Hdz López, Maria Domingo Bautista, Cresencia Hdz, Teresita Velasco, Lucas Mtz Pérez, Flavio Mtz López, Apolonio Pascual Yescas, Irene Flores, Flavio Martínez	Thomas Pingen (RBCL)	2018	Arabica washed	2.622	3,10	2,70	1,54	35% vor Ernte / 65% FOB	85
México Finca Chelin Natural	Enrique López	Thomas Pingen (RBCL)	2018	Arabica natruel	240	5,40	5,00	1,54	35% vor Ernte / 65% FOB	90
México Finca Chelin Gesha Black Honey	Enrique López	Thomas Pingen (RBCL)	2018	Arabica natruel	60	8,40	8,00	1,54	35% vor Ernte / 65% FOB	92
México Finca Chelin Gesha Hydro Natural	Enrique López	Thomas Pingen (RBCL)	2018	Arabica hydro natruel	60	8,40	8,00	1,54	35% vor Ernte / 65% FOB	91
Guatemala Finca La Senda Anaerob	Arnoldo Pérez Melendez & Maria Eugenia Escobar	Thomas Pingen (RBCL) / Sendero	2018	Arabica anaerob	276	5,50	4,90	1,60	60% vor Ernte / 40% FOB	88
Guatemala Finca La Senda Hydro Natural	Arnoldo Pérez Melendez & Maria Eugenia Escobar	Thomas Pingen (RBCL) / Sendero	2018	Arabica hydro natural	414	3,60	3,00	1,60	60% vor Ernte / 40% FOB	86
Kenya Monkey Hill	Small Producer Lots / Community Blend	Chris Pfeiffer / Mehrwertkaffee	2020	Arabica washed	540	3,09	wie FOB	1,56	Komplettes Volumen bei Lieferung bezahlt & eigene Einlagerung	88
Ethiopia Konga Idili Yirgacheffe	Small Producer Lots / Community Blend	Katrien Pauwels / Cup A Lot	2017	Arabica natural	1.800	3,75	wie FOB	1,11	Komplettes Volumen bei Lieferung bezahlt & eigene Einlagerung	88
Thailand Pang Khon	Jürgen Wittmann / Mystic Hilltribe	Jürgen Wittmann / Mystic Hilltribe	2014	Arabica natural	240	3,62	3,42	1,12	Bei Teilabruf in Hamburg	87

Tabelle: Übersicht Kaffees und Preise (Ernte 2020)

Stand: September 2020

ERNT 2019

KAFFEE	PRODUZENT	Direct Trade Partner / Importeur	Handelsbeziehungen seit	Sorte / Varietät	Menge Rohkaffee (kg)	FOB Preis (USD/lb*)	Produzenten Preis (USD/lb*) (Farmgate)	Marktpreis (USD/lb*)	Zahlungsmodalitäten	SCA Punkte
Orang Utan, Sumatra, Indonesia	Bauerngruppe aus Wih Bersih	Orang Utan Regenwald GmbH	2013	Arabica washed	5.824	3,27	wie FOB	1,16	bei Teilabruf in Hamburg	84
Thailand Doi Chang	Jürgen Wittmann / Mystic Hilltribe	Jürgen Wittmann / Mystic Hilltribe	2014	Arabica washed	353	3,06	2,86	1,10	bei Teilabruf in Hamburg	84
Thailand Pang Khon Natural	Jürgen Wittmann / Mystic Hilltribe	Jürgen Wittmann / Mystic Hilltribe	2014	Arabica natural	360	3,50	3,30	1,10	bei Teilabruf in Hamburg	87
Costa Rica Honey Segura	Luis Campos	Katrien Pauwels / Cup A Lot	2017	Arabica honey	207	3,00	wie FOB	1,25	bei Teilabruf in Hamburg	86
Ethiopia Nansebo Bulga	Abreham Mengiste Tafese	Katrien Pauwels / Cup A Lot	2017	Arabica natural	2.040	3,25	wie FOB	0,95	Komplettes Volumen bei Lieferung bezahlt & eigene Einlagerung	88
Guatemala Finca La Senda Anaerob	Arnoldo Pérez Melendez & Maria Eugenia Escobar	Thomas Pinggen (RBCL) / Sendero	2018	Arabica anaerob	276	4,13	4,13	1,31	60 % vor Ernte / 40 % FOB	88
Guatemala Hydro Natural	Arnoldo Pérez Melendez & Maria Eugenia Escobar	Thomas Pinggen (RBCL) / Sendero	2018	Arabica hydro natruaal	276	6,00	6,00	1,31	60 % vor Ernte / 40 % FOB	89
México Oaxaca Blend	Alba Zaragoza Pacheco, Isabel Pacheco, Máximo Hdz López, Maria Domingo Bautista, Cresencia Hdz, Teresita Velasco, Lucas Mtz Pérez, Flavio Mtz López, Apolonio Pascual Yescas, Irene Flores, Flavio Martinez	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica washed	1.932	3,10	2,70	1,25	60 % vor Ernte / 40 % FOB	85
México Salomon Perez / RTB	Salomon Perez	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica washed	966	2,30	2,10	1,25	60 % vor Ernte / 40 % FOB	83
México Mixteca	Small Producer Lot / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica washed	4.002	2,80	2,40	1,25	60 % vor Ernte / 40 % FOB	85
México Finca Cano	Cano Familie (Raymundo, Severiando und deren Mutter)	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica washed	138	4,0	3,60	1,25	60 % vor Ernte / 40 % FOB	89
México Finca Chelin	Enrique López	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	Arabica hydro natruaal	276	4,75	4,35	1,25	60 % vor Ernte / 40 % FOB	90
Peru La Laguna Blend	Verschiedene Farmer*innen in Chirinos	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica washed	14.352	2,50	2,30	1,25	35 % vor Ernte / 65 % FOB	83
Peru Tabaconas Ferment	verschiedene Farmer*innen in Chirinos	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica washed	1.380	2,35	2,30	1,25	35 % vor Ernte / 65 % FOB	84
Peru Los Pintados	Geschwister Pintados	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica washed	345	4,30	3,80	1,25	35 % vor Ernte / 65 % FOB	88

KAFFEE	PRODUZENT	Direct Trade Partner / Importeur	Handelsbeziehungen seit	Sorte / Varietät	Menge Rohkaffee (kg)	FOB Preis (USD/lb*)	Produzenten Preis (USD/lb*) (Farmgate)	Marktpreis (USD/lb*)	Zahlungsmodalitäten	SCA Punkte
Peru Paulino Garcia	Paulino Garcia	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica washed	483	4,00	3,50	1,25	35 % vor Ernte / 65 % FOB	87
Peru Gesha Atipanaku	Hector Marino	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica washed	60	6,50	6,00	1,25	35 % vor Ernte / 65 % FOB	89
Peru Wilmer Toro Atipanaku	Wilmer Toro	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica washed	120	6,00	5,50	1,25	35 % vor Ernte / 65 % FOB	88
Peru Evelio Mego Vinoso	Evelio Mego Vinoso	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica washed	414	4,00	3,50	1,25	35 % vor Ernte / 65 % FOB	88
Peru Stock Lot	verschiedene Farmer*innen in Chirinos	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	Arabica washed	3450	1,80	1,65	1,25	35 % vor Ernte / 65 % FOB	82
Brasil Ocafi	Marco Guardabaxo / Luis Guardabaxo	Ocafi	2019	Arabica washed	12.300	1,59	1,39	1,02	bei Teilabruf in Hamburg	84
Colombia Excelso La Mejorana	Sebastian López Botero	CTS Coffee Trading Stehl GmbH	2018	Arabica washed	504	2,05	1,74	1,28	bei Teilabruf in Hamburg	84
India Robusta Kelagur Heights	The Kelagur Mathias Tea & Coffee Plantation	Hans Richarz-Hilberg / Dauner Kaffee Rösterei	2019	Robusta washed	9.000	1,70	wie FOB	0,71	100 % FOB	/

Tabelle: Übersicht Kaffees und Preise (Ernte 2019)

Stand: September 2020



unsere partner*innen.

Mauricio L. Friedrich | Don Antonio Kaffee

Seit 2018 haben wir einen heißen Draht zu [Don Antonio Kaffee](#) in Kolumbien. Mauricio Lopez Friedrich rief uns an und erzählte uns von der fast 100 Jahre währenden Familiengeschichte einer Farm in den kolumbianischen Anden auf einer Höhe von 1400 – 1500 Metern. Urgroßvater Don Antonio hat die 14 Hektar große Farm La Mejorana 1928 gekauft und Mauricios Cousin Carlos I. López leitet die Plantage jetzt in der dritten Generation. Durch den biodiversen Kaffeeanbau im Urwald findet sich eine Hummusschicht von 1,50 Metern – ein wahrer Schatz an fruchtbarem Boden. Mauricio wohnt mit seiner Familie in Bremen und kümmert sich um den Vertrieb dieses leckeren Kaffees. Wir freuen uns sehr, mittlerweile eine kleine Rolle in dieser Geschichte zu spielen.



Jürgen Wittmann | Mystic Hill Tribe

2014 kontaktierte uns Jürgen Wittmann / [Mystic Hilltribe](#) aus Thailand. Jürgen betreibt zusammen mit seiner Partnerin Avou eine Kaffeefarm in den Bergen im Norden des Landes. Zu unserer Überraschung bot er uns Arabica Kaffee an, obwohl in Thailand der Robustaanbau überwiegt. Die ersten Samples des *Mystic Hilltribe* Kaffees und Jürgens und Avous Philosophie, mit der sie ihre Kaffeefarm leiten, begeisterten uns sofort und die erste Lieferung brachte Jürgen sogar persönlich in unsere Rösterei. Unsere Mitarbeiterin Greta hat *Mystic Hilltribe* 2018 besucht und wir sind sehr glücklich über unseren ersten Partner für direkten Handel.

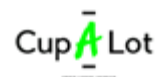


Regina Frey | Orang Utan Coffee Project

2013 sind wir auf das [Orang Utan Coffee Project](#) von Gründerin Regina Frey, ihre *PanEco* Stiftung in der Schweiz und ihr *Sumatra Orang Utan Schutzprogramm* (SOCP) aufmerksam geworden. Zwei Besuche in Sumatra und ein Gegenbesuch von Regina Frey in unserer Rösterei später, sind wir nun schon seit über 7 Jahren stolzer Partner des weltweiten *Orang Utan Coffee Projects* und bieten eine Espresso-Röstung an.

Katrien Pauwels | Cup-A-Lot

Auf der Suche nach einem hochwertigen Kaffee aus Äthiopien stießen wir 2017 auf die Specialty Coffee Spezialist*innen von *Cup-A-Lot*. Kopf des belgischen Unternehmens ist Katrien Pauwels. Sie nennt sich selbst Green Coffee Sourcer und ist eine Q Graderin und zertifizierte Richterin für den World Brewers und World Barista Cup. Katrien hält sich die meiste Zeit des Jahres im Ursprung auf und betreut die Farmen mit ihrem Wissen bei der Ernte und berät bei technischen Fragen. Wir haben vor 3 Jahren sehr leckeren äthiopischen Kaffee von ihr bekommen und seitdem viele weitere, qualitativ umwerfende grüne Bohnen.



Thomas Pingen | Red Beetle Coffee Lab

Seit 2018 ist Thomas für uns in Mexiko, in Guatemala und Peru mit seinem *Red Beetle Coffee Lab* (einem roten Mexiko Käfer, der von ihm zum fahrbaren Kaffeelabor umgebaut wurde) unterwegs. Was Thomas von anderen im Business unterscheidet, ist sein großes Anliegen, die Produzent*innen bezüglich der nötigen Anschaffungen neuer Maschinen und in weiteren Technik-Fragen zu beraten sowie sie bei der Ernte mit seinem Wissen zu unterstützen. Bei dieser Gelegenheit experimentiert er auch gern mal zusammen mit den Farmer*innen bei der Aufbereitung der reifen Kaffeekirschen wie beispielsweise bei der von ihm ausgetüftelten Methode Hydro Natural. Die Ergebnisse könnt ihr euch bei einigen unserer Kaffees schmecken lassen.



Peter Mathias | Kelagur Heights

Lange fehlte uns ein direkt gehandeltes Robusta im Sortiment. Hans von der *Dauner Kaffeerösterei* vermittelte uns schließlich den Kontakt zu der Kaffee- und Tee-Plantage *Kelagur Heights* im Südwesten Indiens. Seit vier Generationen wird die Farm von der Familie Mathias und seit 1989 von Peter Mathias geführt. Unter seiner Leitung hat sich *Kelagur Heights* als eine der renommiertesten Plantagen in Indien etabliert. Das liegt vor allem daran, dass Peter viel Wert auf das soziale Wohlergehen seiner Belegschaft legt und er die Qualität des Kaffees auf Spezialitätenkaffeeniveau gebracht hat. Die Plantage setzt sich für nachhaltiges Wirtschaften ein und so wird der Kaffee im Schattenanbau unter dem Blätterdach der Wälder der Farm angebaut. Zusätzlich fördert *Kelagur Heights* die soziale und kommunale Entwicklung der Region und nutzt neueste Technologien bei der Ernte. Peters Sohn Sanjay steht mit uns in direktem Kontakt und wir schätzen uns glücklich, einen so hochwertigen Robusta Dank der Familie Mathias direkt handeln zu können.



Niklas Kügler | Ocafi

Im April 2019 rief Niklas bei uns an und fragte, ob wir Interesse an einem direkten Kontakt für Spezialitätenkaffee in Brasilien hätten – das hatten wir in der Tat! Niklas vermarktet den Kaffee seines Geschäftspartners Luis Paulo Guardabaxo direkt nach Deutschland und bietet uns so seit diesem Jahr die Möglichkeit eines kurzen Handelsweg nach Brasilien. Luis' Familie produziert seit 2003 auf 5 Plantagen Kaffee an und setzt sich für nachhaltigen Anbau und eine angemessene Bezahlung der Arbeiter- und Farmer*innen vor Ort ein. In vielen unseren Espresso Blends trinkt und schmeckt ihr jetzt [Ocafi](#) Kaffee und wir freuen uns sehr über unsere Zusammenarbeit mit Niklas und Luis. Durch *Ocafi* war es uns möglich unsere Direct Trade Rate innerhalb eines halben Jahres um ca. 45% zu steigern.



Chris Pfeiffer | mehrwert kaffee

Chris besuchte uns auf unserem Event zur Coffee Cologne 2019 und zu diversen Vorträgen in unserer Rösterei. Er erzählte uns von dem Familienprojekt [mehrwert kaffee](#) der Familie Pfeiffer. Seit 2005 engagieren sich die Pfeiffers in Kenia für gefährdete Jugendliche. Seit 2017 betreiben sie ein Projekt, in dessen Rahmen hochwertiger Kaffee angebaut wird, um jungen Menschen eine Zukunft in ihrer Heimat zu geben. Chris vertreibt den Kaffee in Deutschland und unterstützt die Farmer*innen vor Ort mit Rat und Tat. Gerne unterstützen wir dieses einzigartige Konzept und mit jeder Tasse unseres Monkey Hill Kaffees leistet ihr auch einen kleinen Mehrwert.





**aus
blick.**

wir bleiben stur.





Das war er. Unser zweiter Transparenzbericht. Danke, dass ihr bis hier hin gelesen habt. Wir freuen uns sehr, dass wir unser Ziel fast erreicht haben. 95 % unserer Kaffees werden jetzt mehr als fair gehandelt – und nun wisst ihr auch was wir damit meinen.

Euch einen Blick hinter die Kulissen unserer Rösterei zu geben und den Weg des von uns eingekauften und gerösteten Kaffees bis zu euch in die Tasse erzählen zu können, macht großen Spaß und erfüllt uns mit Stolz. Wir gehen den eingeschlagenen Weg weiter – immer direkt und transparent!

Auch in Zeiten einer Pandemie beharren wir auf unserer Philosophie, hoffen alle unsere Handelsbeziehungen aufrecht zu erhalten und unterstützen unsere Partner*innen, wo wir können.

Wir möchten an dieser Stelle noch einmal betonen, dass ohne eure Unterstützung und Freude an unseren Kaffees, es nicht möglich ist so direkt zu handeln. Danke dafür und freut euch mit uns auf weitere außergewöhnliche und leckere Kaffees!



Ihr habt Fragen, Kritik oder Anregung zu unserem Bericht?
Schreibt uns gerne ein Mail an botschaft@heilandt.de

